



VIVIR

# Agenda para sibaritas: propuestas gastro para octubre


Te invitamos a descubrir los sabores de moda y las direcciones que debes tener en cuenta si quieres que este mes te deje muy buen sabor de boca.



por ANA CALVO (<http://www.mujerhoy.com/autores/ana-calvo-1186.html>)  
30 SEP 2016

  
(<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http://www.mujerhoy.com/vivir/gastronomia/201609/30/agenda-para-sibaritas-propuestas-20160930092149.html>)

  
(<http://twitter.com/share?text=Agenda%20para%20sibaritas%3A%20propuestas%20gastro%20para%20octubre&url=http://www.mujerhoy.com/vivir/gastronomia/201609/30/agenda-para-sibaritas-propuestas-20160930092149.html&via=Mujerhoy>)

  
(<https://whatsapp://send?text=Agenda%20para%20sibaritas%3A%20propuestas%20gastro%20para%20octubre&url=http://www.mujerhoy.com/vivir/gastronomia/201609/30/agenda-para-sibaritas-propuestas-20160930092149.html>)

este año cueste creerlo, el otoño ya ha empezado y viene con la misión de seducir todos nuestros sentidos. Eso sí, serán el gusto y el olfato los que más disfrutarán de esta estación... y de esta nueva sección de Mujerhoy.com.

Desde hoy, el último viernes de cada mes, tenemos una cita para descubrir las tendencias gastro y las direcciones de los locales de moda que conquistarán nuestro paladar durante las próximas semanas. ¿Quién se viene?

## Lo más nuevo



**LO MÁS VISTO**

- 1** Los mejores vestidos de Septiembre (http://blogs.mujerhoy.com/shopping/philosophy/galerias/2016/10/02/las-compras-la-semana-zara-mango-hm-4.html)
- 2** Las compras de Mango y H&M (http://blogs.mujerhoy.com/shopping/philosophy/galerias/2016/10/02/las-compras-la-semana-zara-mango-hm-4.html)
- 3** Las prendas más deseadas del otoño (http://blogs.mujerhoy.com/shopping/philosophy/galerias/2016/09/30/las-prendas-mas-deseadas-del-otono.html)
- 4** Así cambia tu percepción del sexo según la edad (http://www.mujerhoy.com/vivir/se-pareja/201609/30/cambia-percepcion-sexo-segun-20160930132154.html)
- 5** Los mejores vestidos para dar la bienvenida al otoño (http://blogs.mujerhoy.com/shopping/philosophy/galerias/2016/09/22/los-mejores-vestidos-dar-la-bienvenida-al-otono.html)

VER TOP 50 ([HTTP://WWW.MUJERHOY.COM/LO-MAS/LO-MAS-VISTO.HTML](http://www.mujerhoy.com/LO-MAS/LO-MAS-VISTO.HTML))

**NuBel**, el nuevo restaurante del Reina Sofía, un homenaje al arquitecto Jean Nouvel que supone una innovadora propuesta gastrocultural de mano del chef Javier Muñoz-Calero, una opción perfecta para complementar la experiencia del visitante del museo y cautivar al público de toda la ciudad.



NuBel, el nuevo restaurante del Museo Reina Sofía de Madrid.

**El mama y la papa** (Passatge de Pere Calders, 2, Barcelona), "un espacio en el que queremos que pasen cosas", como dicen sus creadores, y que aúna una exquisita gastronomía tradicional reinventada con sorprendentes 'shows' que no dejarán indiferente a nadie. Además, los fines de semana es imperdible su 'brunchmut', que une lo mejor del brunch, lo riega con un tradicional vermú y, para rematar, cada media hora se pasará de mesa en mesa un arroz recién hecho.



elmamabarcelona • Hace 3 días

Seguir

Entra y descubre qué pasa en este espacio lleno de luz, buenos platos e inesperadas sorpresas. Y recuerda... Lo que pasa en El Mama ☐, se queda en La Papa ☐.

228 Me gusta 2 comentarios

**Qué comemos... y dónde**

@MUJERHOY EN TWITTER

(HTTPS://TWITTER.COM/MUJERHOY)

m

Cómo disfrutar más del #sexo (https://twitter.com/hashtag/sexo?src=hash) en función de tu edad: 20, 30, 40, 50, 60...  
ow.ly/gN5x304IH4X (https://t.co/urWoCxBOHc)  
https://t.co/cLofgRh0dc  
responder (https://twitter.com/intent/tweet?in\_reply\_to=782702004036665344)

retweet (https://twitter.com/intent/retweet?tweet\_id=782702004036665344)

**CONCURSOS**  
(HTTP://WWW.MUJERHOY.COM/CONCURSOS/)



(http://www.mujerhoy.com/concursos)

Ven a un curso de conducción en el Jarama gracias a Bridgestone (http://www.mujerhoy.com/concursos)



El 'Huevo en nido' de Muñagorri (C./Padilla, 56), el 16 de octubre, con motivo del Día del huevo. Es un pintxo para tomar en la barra que imita literalmente un huevo (hecho con manitol) y un nido, con pasta brick, kataifi y rúcula frita.



La nueva 'quinoa burger' de SteakBurger, que está elaborada con boniato, soja, pan rallado, cebolla caramelizada y menta, y se fusiona con una salsa de cilantro y menta casera para crear una explosión de sabores únicos y sabrosos aptos para veganos.



'Moules, frites et bieres' en Mejillón (C./ Orellana, 1, Madrid), donde podrás disfrutar en plena temporada de los mejores mejillones de roca del mundo (directos desde O Grove, Pontevedra) cocinados con salsa Chipote, de soja o belga de apio y cebolla, acompañados de unas buenas patatas fritas caseras y una amplia carta de cervezas



El menú vegetariano del Hard Rock Café de Barcelona que, con motivo del Mes de la Conciencia Vegetariana, incluye platos y cócteles frescos, únicos y 'veggies' elaborados con productos frescos y procedentes de agricultores de áreas muy cercanas a la Ciudad Condal, como estas crujientes alitas de coliflor al estilo Buffalo servidas con queso azul, apio y palitos de zanahoria.



Alitas vegetarianas del Hard Rock Café de Barcelona, hechas con coliflor.



### **Qué beber**

Uno de los cócteles que preparan en **The Rhum Bar** (Palacete La Quinta del Marqués de la Concordia, Madrid), que dispone de una exclusiva carta con los 50 mejores rones de producción limitada del mundo, además de una variada y cosmopolita oferta gastronómica.



El otoñal y esperado **Pumpkin Spice Latte de Starbucks**, una mezcla perfecta de café y canela, con suaves matices que incorporan un delicado sabor a calabaza y un toque de nuez moscada, coronado con nata y topping de pastel de calabaza.



### **Citas gastro**

**Festival Gastronómico de Centroamérica en el Hotel Intercontinental de Madrid** (del 9 al 16 de octubre): los sabores de Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica y Panamá llegan de la mano de los Chefs Manuel Ernesto Arenas y Juan Carlos Bonilla al brunch dominical y al restaurante.



### ***Viajes con sabor***

'Romance and Adventure in a Glass', de Martin Miller's Gin: unos exclusivos packs de fin de semana en los que disfrutar de una noche de ensueño en algunos de los hoteles más originales del país ([Aire de Bardenas \(http://www.airedebardenas.com\)](http://www.airedebardenas.com), [Mil Estrelles \(http://www.milestrelles.com\)](http://www.milestrelles.com), [Casa de los Tomillares \(http://www.lacasadelostomillares.es\)](http://www.lacasadelostomillares.es) y [Fuerte de la Concepción \(http://www.hoteldomusreal fuerte.com\)](http://www.hoteldomusreal fuerte.com)), una actividad de aventura y el gin tonic perfecto de la mano de Martin Miller's, en una combinación de exclusividad, aventura y romance (+INFO, [aquí \(http://www.martinmillersgin.com\)](http://www.martinmillersgin.com))



'Romance and Adventure in a Glass', de Martin Miller's Gin, en Mil Estrelles

El **Tren Campos de Castilla**, nos ofrece la posibilidad de disfrutar del otoño en Soria adentrándonos en los campos de Machado para disfrutar de sus rutas micológicas y saborear mil y un platos con las setas como protagonistas.

¡A vendimiar! De las Bodegas Numanthia y su Pozo de Tinta (a la izquierda), una estructura permanente renovadora del ritual de la cata y situada en el mismo centro de uno de los terrenos más antiguos de este viñedo situado en Valdefinjas (Zamora); a las bodegas participantes en el I Festival Enoturístico de la Ruta del Vino 'Pasaporte a la Ribera' que se celebra el último fin de semana de septiembre (+INFO EN [www.pasaportearibera.com](http://www.pasaportearibera.com)) o los viñedos multicolores en los que disfrutar de la fiesta de la vendimia (6 y 7 de octubre) de las Bodegas Otazu, en el Señorío Otazu Etxauri, de Navarra.



### ***Prximamente...***

Parece que este otoño por fin abrirá sus puertas **Topa Sukaldería**, el nuevo local de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, el séptimo mejor restaurante del mundo) en San Sebastián, que propone un vínculo 'casual' entre la cocina tradicional vasca y las recetas de Latinoamérica.

### ***Nuestra dirección secreta***

Estos 10 restaurantes donde comerás el mejor cocido madrileño

(<http://www.mujerhoy.com/vivir/gastronomia/201602/18/receta-cocido-mejores-restaurantes-20160218135637.html>)este otoño, ahora que (suponemos) empezarán a apetecernos los **platos de cuchara** con la llegada del frío...

### ***Y además...***

Sigue nuestras 'Pistas para comerse el otoño'

(<http://www.mujerhoy.com/galerias/vivir/gastronomia/201609/25/descubre-secretos-para-disfrutar-203107466238-mm.html>).